Risotto de calabaza



Tiempo de preparación: 40 Min

Ingredientes

Arroz arboreo: 160 g
Cebolla: 1 Unidad
Pimienta: Cantidad necesaria
Sal: Cantidad necesaria
Menta: 1 Manojo
Parmesano rallado: 80 g
Manteca: 120 g
Caldo De Ave: 800 Ml.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Calabaza: 200 g
Parmesano: 50 g
Almendras Tostadas: 40 g

Preparación de la Receta

Para comenzar

- Cortamos la *cebolla* y la **calabaza** en *brunoise*
- Luego, salteamos ambos vegetales en una sartén y cuando la *cebolla* esté cocida, agregamos el *arroz*
- A continuación, cubrimos el *arroz* con una capa de aceite y cuando esté bien caliente comenzamos a añadir el caldo de ave caliente.
- A medida que el *arroz* va absorbiendo el agua, vamos agregando el caldo y revolviendo constantemente, hasta que pasen 17 minutos
- Luego, retiramos del fuego, agregaremos la *manteca*, las hojas de *menta* fresca y el parmesano
- Salpimentaremos y terminamos el plato con lascas de parmesano, hojas de *menta* , las almendras fileteadas y un chorrito de aceite de oliva por encima.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/risotto-de-calabaza